

BORGO DELLE OCHE - (Grave del Friuli) - REFOSCO 2012 UNA MERAVIGLIA DI VINO

Scopriamo questo meraviglioso vino durante una degustazione di Vini Friulani condotta da Stefano Piatti (E.V.S.) e ci colpiscono immediatamente le sensazioni organolettiche e sensoriali che esso diffonde (già alla vista e poi al naso e in bocca) su tutto il nostro apparato sensoriale. Tutte le caratteristiche del Refosco dal peduncolo rosso esplodono al naso e in bocca con un'armonia aromatica e speziata inconsueta. Buona consistenza del frutto, stupendo equilibrio enologico, ottima integrità del vino che segnala un'attenzione maniacale in vigna e in cantina capace di offrire a chi si accosta a questo vino, alta qualità del prodotto, piacevolezza e avvolgenza al naso e in bocca ad ogni sorso.

Scopriamo che le uve raccolte sono state pigiate e diraspate e poste a macerare in vasca d'acciaio a bassissime temperature per 5 giorni senza l'avvio della fermentazione, per favorire l'estrazione di sostanze aromatiche e coloranti. Il mosto è stato fatto fermentare a temperatura controllata e le vinacce sono state lasciate a contatto con il mosto per altri 10 giorni e mescolate solo con movimenti soffici. Successivamente ha svolto la fermentazione malolattica in acciaio dove poi è stato affinato. Una piccola percentuale è stata affinata in barrique di secondo passaggio, mentre un'altra piccola percentuale proviene da uve leggermente appassite (2-3 settimane) e poi vinificate in tino aperto con follature manuali per un paio di settimane. Il vino presenta un colore rosso rubino carico con riflessi violacei intensi, sentori di spezie (pepe verde), e di frutti di bosco (ribes nero, mirtillo), in bocca il vino risulta morbido ed avvolgente e aromatico dello speziato dona quasi una piccantezza al gusto, denota una caratteristica di selvatichezza domata dalla maturazione avanzata delle uve che lo rendono complesso. I tannini risultano comunque dolci ed in equilibrio con il corpo del vino, nel complesso risulta un vino affascinante di buona struttura e ragguardevole lunghezza in bocca. L'Azienda si trova a Valvasone, a pochi passi dal castello medievale, che trasforma le uve di propria produzione con professione e passione. È costituita da circa 7 ettari vitati tutti di proprietà e le uve si forgiavano nei terreni delle Grave del Friuli, capaci di regalare profumi e freschezza e piacevolezza unica e rara.

Terreno Scheletro prevalente sassoso - Esposizione e altitudine Sud, 50 m s.l.m. - Metodo di allevamento Guyot - Densità d'impianto 4700 ceppi per ettaro. Questo Refosco dal Peduncolo Rosso IGT è un vino rosso del Friuli Venezia Giulia dal particolare carattere selvatico e dai piacevoli sentori di spezie e frutti di bosco. È pruriabbinabile sia con carni che con piatti e formaggi robusti di sapore: È anche un vino da conversazione. Da non perdere.

per maggiori Info: Azienda Vinicola Borgo delle Oche
di Menini Luisa

Via Borgo Alpi, 5 Valvasone (PN)

Tel. 0434-840640 + 0434-938020 - Fax: 0434-899211

Cell: 339-5225759 - e-mail: info@borgodelleoche.it - web: <http://borgodelleoche.it/>